



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖRDEK BİGARAD (FRANSA)

CANETON A LA BIGARADE

4 kişi için MALZEME:

- 1 adet ördek palazı (1500 gr. civarında)
- 2 kahve fincanı rafine yağı
- 1 çorba kaşığı tepelime dolu tereyağı
- 2 çorba kaşığı sirke
- 6 adet kesme şeker
- 4 adet iri portakal
- 1 adet limon
- 1 adet portakalın suyu
- 1 soğan piyaz doğranmış
- 1 havuç parmak büyüklüğünde piyaz doğranmış
- 4 dal maydanoz
- 2 çorba kaşığı sirke 4 adet kesme şeker
- 2 su bardağı fon dö vo

YAPILIŞI :

Portakalların iki adedinin ve yarım limonun kabuklarını soyunuz

Kabukların iç beyaz kısmını keskin bir bıçakla yontar gibi keserek atınız, dış san kısımlarını mümkün olduğu kadar ince kibrit biçimi doğrayınız

Kabukları bir kapta su ile beş dakika haşlayıp süzdürünüz

Altı adet kesme şekeri iki adet portakalın kabuklarına ovar gibi sürterek kokusunu aldırınız

Küçük bir tencereye altı adet kesme şekeri koyup ağır ateşte karıştırarak şekerleri sarı bir renkte eritiniz (kremela yapınız)

İçine bir portakalın ve yarım limonun suyunu sıkıp üzerine yukardaki portakal kabuğunu, sirkeyi koyup ağır ağır kaynatarak suyunu çektilip ateşten alıp muhafaza ediniz

Soyulmuş ve soyulmamış portakalların kalan kabuklarını ve zarlarını temizleyip atınız, portakalları ortadan yarıp içindeki zarlı kısmı çıkararak parmak gibi dilimleyip muhafaza ediniz

ördeği temizleyip ciğer ve taşığını ayırıp kollarını ve boynunu keserek ördeğin girebileceği dibi düz bir tencereye kolları boynu ve taşığını koyunuz

Üzerine tuzlayıp biberleyip ördeği koyup üzerine rafine yağını dökerek ortadan hızlı ateşli fırında zaman zaman içinden yağ alıp üzerine dökerek otuz dakika pişirip üzerine sebzeleri serpiniz

On dakika daha pişirip fırından çıkarınız ! Ördeği bir kaba çıkarıp muhafaza ediniz

Tencereye yağ döküp tencereye fon dö voyu ilâve ediniz

Ağır ateşte kaynatarak yarısına yakın miktarını çektilip portakal kabuklarının üzerine süzdürünüz ve iki dakika kaynatınız, ateşten alınız

Ördeği dilimleyip bir güvece koyunuz, üzerine sostan az bir miktar sürüp ördeğin kalan sosu ve dilimlenmiş portakalları ile servis ediniz.